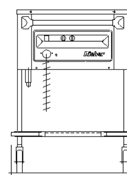
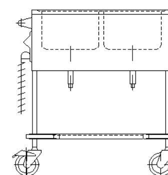
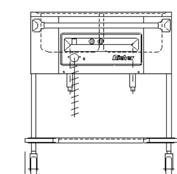
DE	***Kompaktanleitung*** ***Zubringerwagen, beheizt***	**ES**	***Instrucciones abreviadas*** ***Carro transportador, con calentamiento***
EN	***Compact operating instructions*** ***Delivery cart, heated***	**NL**	***Beknopte handleiding*** ***Aanvoerwagen, verwarmd***
FR	***Notice compacte*** ***Chariot chauffé***	**IT**	***Istruzioni per l'uso succinte*** ***Carrello termico portavivande, con riscaldamento***

ZUB-1
(88160101)
ZUB-2
(88160201)
ZUB-2GL
(88160203)
ZUB-3
(88160301)
ZUB-3GL
(88160303)
ZUB-4
(88160401)







1. Haftung und Gewährleistung
Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die jeweils aktuellen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Fa. Rieber GmbH & Co. KG. Es sind die zum Rechnungsdatum gültigen Verkaufs- und Lieferbedingungen zu Grunde zu legen.

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind:
Alle eingebauten Teile, die ihrer Verwendung nach einem natürlichen Verbrauch, bzw. einer natürlichen oder mechanischen Abnutzung unterliegen (z.B.: Zuleitungskabel, Radbeläge, Stoßecken).

2. Kompaktanleitung
Die Kompaktanleitung muss stets in leserlichem Zustand und vollständig am Einsatzort des Geräts zur Verfügung stehen. Es muss gewährleistet sein, dass alle Personen, die Tätigkeiten am Gerät auszuführen haben, die Kompaktanleitung jederzeit einsehen können

3. Instandhaltung/Wartung

Reparaturarbeiten dürfen **nur vom Service** vorgenommen werden.
Bei Störungen verständigen Sie bitte den **Kundendienst der Fa. Rieber, unter Angabe des Gerätetyps und der Gerätenummer. (siehe Typenschild).** Verwenden Sie nur **Original-Ersatzteile, Original-Zubehörteile.**

Empfohlene Wartung: jährlich bei normalem Gebrauch.

4. Technische Daten

Typ/Modell	ZUB-1	ZUB-2	ZUB-2GL	ZUB-3	ZUB-3GL	ZUB-4
Länge in mm	758	858	816	1227	1185	1562
Breite in mm	475	675	717	675	717	675
Höhe in mm	900	900	900	900	900	900
Leergewicht in kg:	22	33	33	44	44	55
Elektrische Daten						
1 N AC 230 V 50 Hz, 16 A Schutzart IP 43 Spiralkabel 2,5 m lang mit Schukostecker, 230 V						
Gesamtanschlusswert in kW	0,765	1,530	1,530	2,295	2,295	3,060

5. Wichtige Hinweise
Elektrische Anschlussbedingungen vor Ort und Angaben auf dem Typenschild des Geräts müssen übereinstimmen.
Vor jedem Start Gerät, Netzstecker und Elektrozuleitung auf sichtbare Schäden überprüfen - das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand betrieben werden.
Warmhaltewanne niemals ohne Wasserbefüllung beheizen.
Vor Einfüllen des Wassers (Füllhöhe 20 mm) unbedingt Kugelablasshahn schließen.
Aufstellung des Geräts waagrecht, sicher und standfest. Der Netzstecker muss jederzeit zugänglich sein, um im Notfall die Verbindung zum Stromnetz unterbrechen zu können. Niemals am Spiralkabel ziehen.
Umgebungstemperatur: Max. + 40 °C, min. +2 °C.
Fahrbare Geräte: Bei fahrbaren Geräten Feststeller betätigen. Am Schiebegriff schieben. Gerät nicht unkontrolliert rollen lassen. Geräte nicht tragen, nicht am Schiebegriff hochheben.
Reinigung: nach jedem Gebrauch. Vor der Reinigung Netzverbindung trennen und Gerät abkühlen lassen. Keinen Hochdruckreiniger verwenden.
Speisentemperatur: Temperaturen nach HACCP einhalten. Max. Warmhaltedauer nach HACCP (2 Stunden) beachten. Die Temperatur der Speisen darf nicht unter +65 °C fallen.
Speisen müssen mit mindestens +85 °C Ausgangstemperatur eingebracht werden.

Technische Änderungen vorbehalten !
Durch stetige Weiterentwicklung können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



6. Funktion

Der Zubringerwagen vorgesehen für den Transport und die Verteilung von Speisen im Haus.
In die Abdeckung fugenlos eingeschweißt Warmhaltewanne(n), isoliert, elektrisch beheizbar (nassbeheizt).
Die Warmhaltewanne(n) tiefgezogen, passend für je 1 GN-Behälter der Größe max. GN 1/1, 200 mm tief, mit untergebauter Heizwanne, mit Rohrheizkörper, je 765 W/ 230 V.
Jede Warmhaltewanne ausgestattet mit Kugelablasshahn ½ ", Auslauf nach unten.
Anzahl der Warmhaltewannen 1 – 4, je nach Modell.
Wagen mit 1 Sicherheitsschiebegriff.
Schalterblende mit je 1 Thermostat, regelbar von +30 bis +110 °C, pro Warmhaltewanne.
Unterbau: Offenes Rohrgestell, mit CNS-Bord und Stoßschutz bestehend aus 4 Stoßecken..
2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen.

7. Inbetriebnahme, Reinigung, Verhalten bei Störungen, Außerbetriebnahme

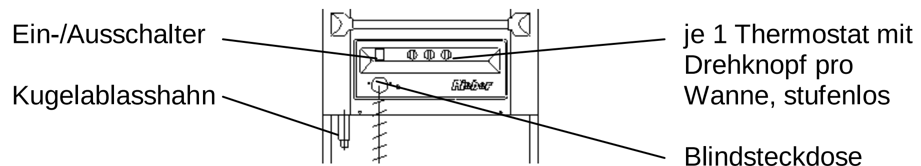
Erstinbetrieb-nahme:

- Gerät gründlich reinigen (siehe Kapitel Reinigung)
- Funktion des Thermostats prüfen (Klicken beim Drehen zeigt intakte Funktion an). Funktion des Ein-/Ausschalters und des Ablasshahns prüfen.
- Ablasshahn schließen (Knebel-Stellung waagrecht)
- 20 mm hoch Wasser in die Warmhaltewanne(n) einfüllen (je ca. 2 Liter); Behälter sollen nicht schwimmen.
- Schukostecker an bauseitige Schukosteckdose anschließen
- Ein-/Ausschalter drücken → grüne Kontrolllampe leuchtet auf →Gerät ist eingeschaltet
- Gerät (ohne Bestückung) bei Höchsttemperatur ca. 2 mal 30 Minuten aufheizen.

Betrieb

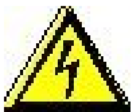
- Gastronormbehälter von oben einhängen
- Gewünschte Temperatur am Thermostat mittels Drehknopf für jede Warmhaltewanne einstellen
- Bei längerem Betrieb Wasserstand in der Warmhaltewanne (20 mm) prüfen und ggf. Wasser nachfüllen.

Schalter/Anzeige



Reinigung

- Feststeller an den Rollen feststellen
- Netzstecker ziehen
- Kugelablasshahn öffnen (Knebel-Stellung senkrecht)und Wasser in bauseitigen Eimer ablassen
- Wanne reinigen und ausspülen
- Kugelablasshahn wieder schließen
- ggf. stark verschmutzte Stellen vorbehandeln
- Gerät von außen mit feuchtem Tuch reinigen
- Wagen vollständig trocknen lassen



Warnung!
Wischen Sie die Schalterblende nur mit einem feuchten Tuch ab. Es darf keine Feuchtigkeit in die Schalterblende eindringen. Trocknen Sie den Netzstecker nach der Reinigung ab.

Ablasshahn schließen/ öffnen

Knebel-Stellung senkrecht: Ablasshahn geöffnet.
Knebel-Stellung waagrecht: Ablasshahn geschlossen.
Achtung! Ablasshahn nur zum Ablassen des Wassers öffnen.

Außerbetrieb-nahme

- Ein-/Ausschalter drücken → Kontrolllampe erlischt →Gerät ist ausgeschaltet
- Netzstecker ziehen und in Blindsteckdose einstecken, um eine Beschädigung des Spiralkabels zu vermeiden.
- Wasser durch Öffnen des Ablasshahnes in bauseitigen Eimer entleeren. Achtung! Wasser vor dem Ablassen abkühlen lassen. Es besteht sonst Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser.
- Ablasshahn schließen

Ersatzteile

Ersatzteile finden Sie im Rieber-Online-Store unter http://shop.rieber.de.
Ersatzteile können auch in unserer Serviceabteilung bestellt werden.

Sonstiges

Schaltpläne und Konformitätserklärung können bei Bedarf angefordert werden.

Compact operating instructions	
Delivery cart, heated	**EN**
	Status 01/2005

1. Liability and warranty

The current valid terms and conditions of sales and delivery of the company Rieber GmbH & Co. KG will apply to all warranty claims made to the manufacturer. The terms and conditions of sales and delivery which are valid on the invoice date shall apply.

Excluded from the warranty are:

All fitted parts which by their very nature are subject to wear and tear and/or mechanical wear (e.g.: power cable, tires, corner bumpers).

2. Compact operating instructions

The compact operating instructions must always be legible and available in full where the unit is used. Steps must be taken to ensure that all persons that work with the unit can refer to the compact operating instructions at all times.

3. Maintenance/servicing

Repair work may only be performed **by Service**.
In case of malfunctions, please notify the **Rieber – customer service stating the unit type and unit number (see type label)**. Only use **original spare parts, original accessories.**
Recommended maintenance: annually for normal operation.

4. Technical data

Type/model	ZUB-1	ZUB-2	ZUB-2GL	ZUB-3	ZUB-3GL	ZUB-4
Length in mm	758	858	816	1227	1185	1562
Width in mm	475	675	717	675	717	675
Height in mm	900	900	900	900	900	900
Empty weight in kg:	22	33	33	44	44	55
Electrical data						
1 N AC 230 V 50 Hz, 16 A Protection class IP 43 Spiral cable 2.5 m long with earthed plug, 230 V						
Total connected load in kW	0.765	1.530	1.530	2.295	2.295	3.060

5. Important information

Electrical connections on site must correspond with the details on the type label of the unit.
Before starting, check the unit, plug and electrical cable for visible damage – the unit may only be operated when it is fully functional.
Never heat a heated well which has no water.
Always close the ball drainage cock before filling with water (filling level 20 mm).
Position the unit horizontally, securely and stably. The mains plug must be accessible at all times in order to be able to disconnect the unit from the mains supply in an emergency. Never pull on a spiral cable.
Ambient temperature: Max. + 40 °C, min. +2 °C.
Mobile units: Activate brakes on mobile units. Push using the pushing handle. Do not allow the unit to roll away in an uncontrolled manner. Do not carry units; do not lift using the pushing handle.
Cleaning: after each use. Before cleaning, disconnect the unit from the mains supply and allow heated unit to cool down. Do not use high-pressure cleaners.
Food temperature: Comply with temperatures as defined by HACCP. Observe the maximum time that food may be kept warm as defined by HACCP (2 hours). The temperature of the food may not be allowed to drop below +65 °C.
Food should be placed in the unit at a temperature of at least +85 °C.

Subject to technical changes !

Figures, function steps and technical data may change slightly due to continuous further developments.

Rieber
[the right solution]

6. Function

The delivery cart is designed for in-house transportation and distribution of food.
Heated well(s), insulated, electrically heated (wet heating), seamlessly welded into the top.
The heated well(s) is/are deep-drawn, suitable for holding 1 GN container of max. size GN 1/1, 200 mm deep, with heated well installed below, with tubular heating elements, each 765 W/ 230 V.
Each heated well is fitted with a ball drainage cock ½ ", outlet at the bottom.
The number of heated wells 1 – 4 depends on model.
Cart with 1 pushing handle.
Switch panel with 1 thermostat, can be regulated from +30 to +110 °C, per heated well.
Sub-structure: Open tubular frame, with stainless steel shelf and impact protection consisting of 4 corner bumpers.
2 swivel casters and 2 swivel casters with brake.

7. Commissioning, cleaning, trouble-shooting, decommissioning

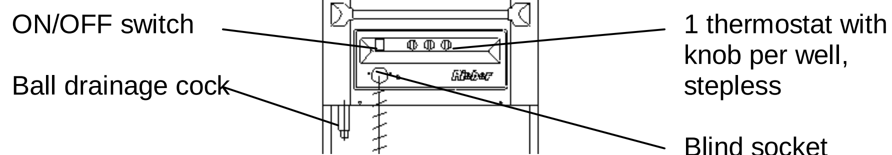
Commissioning for the first time:

- Clean unit thoroughly (see chapter "Cleaning")
- Check that the thermostat is in good working order (if it clicks when turned, it is intact). Check that the ON/OFF switch and the drainage cock are in good working order.
- Close the drainage cock (toggle position horizontal)
- Fill the heated well(s) with water to a level of 20 mm (approx. 2 litres respectively); the containers should not float
- Connect the earthed plug to the earthed socket provided on site
- Press ON/OFF switch → Green control lamp lights up →Unit is switched on
- Heat up unit (when empty) at the maximum temperature approx. 2 times for 30 minutes.

Operation

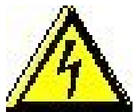
- Hang in the Gastronorm containers from the top
- Use the knob on the thermostat to set the required temperature for each heated well
- After a longer operational period, check the level of water in the heated well (20 mm) and if necessary refill.

Switches/display



Cleaning

- Activate brakes on the casters
- Disconnect mains supply plug
- Open ball drainage cock (toggle position vertical) and empty water into a bucket provided on site
- Clean and rinse the well
- Close the ball drainage cock again
- If necessary, pre-treat heavily soiled areas
- Clean the outside of the unit with a damp cloth
- Allow cart to completely dry off



Warning!
Wipe the switch panel with a damp cloth. No damp may be allowed to penetrate the switch panel. Dry the plug off after cleaning.

Close / open the drainage cock

Toggle position vertical: Drainage cock open.
Toggle position horizontal: Drainage cock closed.
Warning! Only open the drainage cock to empty the water.

Decommissioning

- Press ON/OFF switch → Control lamp will extinguish →Unit is switched off
- Disconnect the mains plug and insert into blind socket to prevent damage to the spiral cable.
- Empty water into a bucket provided on site by opening the drainage cock. Warning! Allow water to cool down before emptying, otherwise there is a danger of scalding from the hot water.
- Close the drainage cock

Spare parts

Please refer to the Rieber-Online Store at http://shop.rieber.de for spare parts. Spare parts can also be ordered in our service department.

Miscellaneous

Circuit diagrams and a declaration of conformity can be ordered if required.

1. Responsabilité et garantie
Pour faire valoir les droits de garantie vis-à-vis du constructeur, on se référera aux Conditions de Vente et de Livraison en cours de validité de Rieber GmbH Co. KG. Il s'agit précisément des Conditions Générales de Vente et de Livraison valables à la date de facturation.

Sont exclus de la garantie :
Toutes les pièces intégrées qui, de par leur usage, sont soumises à une usure naturelle ou mécanique (par ex. câbles d'alimentation, revêtements de roue, angles pare-chocs).

2. Notice compacte
La notice abrégée doit toujours se trouver intégralement sur le lieu d'utilisation de l'appareil et dans un état de lisibilité parfaite. Toutes les personnes qui interviennent sur l'appareil doivent pouvoir consulter la notice abrégée à tout moment.

3. Remise en état/maintenance

Les travaux de réparation doivent être **exclusivement confiés au service après-vente de Rieber.**
En cas de pannes, veuillez contacter le **service après-vente de la société Rieber en indiquant le type et le numéro de l'appareil (cf. plaque signalétique).** Utilisez uniquement des **pièces de rechange et des accessoires d'origine.**

Maintenance recommandée : chaque année en cas d'utilisation normale.

4. Caractéristiques techniques

Type/modèle	ZUB-1	ZUB-2	ZUB-2GL	ZUB-3	ZUB-3GL	ZUB-4
Longueur en mm	758	858	816	1 227	1 185	1 562
Largeur en mm	475	675	717	675	717	675
Hauteur en mm	900	900	900	900	900	900
Poids à vide en kg	22	33	33	44	44	55
Caractéristiques électriques						
1 N AC 230 V 50 Hz, 16 A Degré de protection IP 43 Câble spiralé de 2,5 m de long avec fiche à contact de protection, 230 V						
Puissance totale connectée en kW	0,765	1,530	1,530	2,295	2,295	3,060

5. Observations importantes
Les **conditions de raccordement électrique** sur place doivent être conformes aux indications figurant sur la plaquette signalétique de l'appareil.
Avant chaque démarrage, vérifier que l'appareil, la fiche de secteur et le câble d'alimentation électrique ne présentent pas de dommages apparents – l'appareil doit être en parfait état de fonctionnement pour pouvoir être utilisé.
Ne jamais chauffer la cuve de maintien en température sans qu'elle soit remplie d'eau.
Refermer absolument le robinet de vidange à boisseau sphérique avant de verser l'eau (20 mm de hauteur).
Installation de l'appareil sur un plan horizontal, sûr et solide. La fiche de secteur doit rester accessible à tout moment afin de pouvoir couper l'alimentation électrique en cas d'urgence. Ne jamais tirer sur le câble spiralé.
Température ambiante : +40 °C maxi, +2 °C mini.
Appareils mobiles : Sur les appareils mobiles, actionner le frein. Pousser l'appareil par la poignée de manutention. Ne jamais laisser l'appareil rouler seul. Ne pas porter les appareils et ne pas les soulever par la poignée.
Nettoyage : après chaque utilisation. Couper l'alimentation du secteur avant de procéder au nettoyage et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression.
Température des plats : Respecter les températures selon la méthode HACCP. Respecter la durée de maintien au chaud HACCP (2 heures). La température des repas ne doit pas chuter en dessous de +65 °C. Les plats doivent être chargés avec une température de sortie minimum de +85 °C.

Sous réserve de modifications techniques !
Les illustrations, descriptifs de fonctionnement et caractéristiques techniques peuvent différer légèrement compte tenu de l'évolution technique permanente.

Rieber
[la bonne solution]

6. Fonctionnalités

Les chariots sont prévus pour le transport et la distribution des plats à domicile.
Cuve(s) de maintien en température soudée(s) sans joint dans le recouvrement, isolée(s), chauffable(s) électriquement (en phase humide).
Cuve(s) de maintien en température emboutie(s), convenant pour un bac GN de taille maxi GN 1/1, 200 mm de profondeur, avec cuve de chauffage dans le soubassement, avec corps de chauffe, resp. 765 W/230 V.
Chaque cuve de maintien est dotée d'un robinet de vidange à boisseau sphérique ½", écoulement vers le bas.
De 1 à 4 cuves de maintien en température en fonction du modèle. Chariot avec 1 poignée de manœuvre de sécurité. Écran avec 1 thermostat, réglable de +30 à +110 °C, par cuve de maintien en température.
Soubassement : bâti tubulaire ouvert, avec tablette en ACN et pare-chocs composé de 4 angles.
4 roues pivotantes, dont 2 à frein.

7. Mise en service, nettoyage, comportement en cas d'anomalies, mise hors service

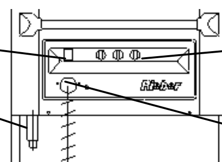
Première mise en service :

- Nettoyer l'appareil soigneusement (cf. chapitre Nettoyage)
- Vérifier le fonctionnement du thermostat (si on entend un cliquetis en le tournant, c'est qu'il fonctionne correctement). Vérifier le bon fonctionnement du commutateur marche/arrêt et du robinet de vidange.
- Refermer le robinet de vidange (manette à l'horizontale).
- Verser de l'eau dans la (les) cuve(s) de maintien en température (env. 2 litres à chaque fois) jusqu'à une hauteur de 20 mm ; les bacs ne doivent pas nager.
- Brancher la fiche à contact de protection à la prise à contact de protection sur place.
- Appuyer sur le commutateur marche/arrêt → le voyant de contrôle s'allume → l'appareil est allumé.
- Amener l'appareil (non chargé) à la température maximale pendant 2 fois 30 min.

Fonctionnement

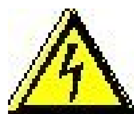
- Accrocher les bacs Gastronorme par le haut.
- Régler la température souhaitée sur le thermostat pour chaque cuve de maintien en utilisant le bouton tournant.
- Après une durée d'exploitation prolongée, vérifier le niveau d'eau dans la cuve (20 mm) et remettre à niveau le cas échéant.

Commutateurs/ Affichage



Nettoyage

- Bloquer les freins des roues.
- Débrancher la fiche de secteur.
- Ouvrir le robinet de vidange à boisseau sphérique (manette à la verticale) et vidanger l'eau dans un seau (non fourni).
- Nettoyer et rincer la cuve.
- Refermer le robinet.
- Prétraiter éventuellement les emplacements très souillés.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Laisser sécher complètement la cuve.



Avertissement !
Contentez-vous de passer un chiffon humide sur l'écran. Il ne doit pas y avoir d'humidité à l'intérieur de l'écran. Une fois le nettoyage effectué, sécher la fiche de secteur.

Fermer/ouvrir le robinet de vidange

Manette à la verticale : robinet de vidange ouvert.
Manette à l'horizontale : robinet de vidange fermé.
Attention ! N'ouvrir le robinet de vidange que pour évacuer l'eau.

Mise hors service

- Appuyer sur le commutateur marche/arrêt → Le voyant de contrôle s'éteint → L'appareil est éteint.
- Retirer la fiche de secteur et la brancher sur la prise de courant aveugle pour éviter tout endommagement du câble spiralé.
- Évacuer l'eau en ouvrant le robinet de vidange dans un seau (non fourni). Attention ! Laisser refroidir l'eau avant de la faire sortir sans quoi on risque de se brûler avec l'eau.
- Refermer le robinet de vidange.

Pièces de rechange

Vous trouverez des pièces de rechange sur la boutique en ligne de Rieber http://shop.rieber.de.
Vous pouvez également passer commande auprès de notre service après-vente.

Divers

Les schémas de raccordement et déclaration de conformité peuvent être réclamés sur demande.

1. Responsabilidades y garantía
En lo relativo a los derechos de garantía frente al fabricante son válidas las condiciones actuales de venta y entrega de la empresa Rieber GmbH & Co. KG. Serán de aplicación las condiciones de venta y entrega vigentes en el momento de emisión de la factura.

Quedan excluidas de la garantía:
Todas las piezas que presenten un desgaste natural por el uso de las mismas o un desgaste mecánico natural (p.ej.: cable de alimentación, recubrimiento de las ruedas, parachoques).

2. Instrucciones abreviadas
El manual de instrucciones abreviado deberá estar siempre completo y encontrarse en buen estado en el lugar de utilización del aparato. Habrá que garantizar que los manuales estén disponibles para todas las personas que vayan a utilizar el aparato.

3. Mantenimiento/Inspecciones
Los trabajos de reparación únicamente deberán ser llevados a cabo por **el servicio técnico**.
En caso de avería, informe **al servicio de atención al cliente de Rieber, indicando el tipo y el número del aparato (consultar placa de tipo)**. Utilice únicamente **piezas de repuesto originales, accesorios originales.**

Mantenimiento recomendado: una vez al año para un uso normal.

4. Datos técnicos

Tipo/modelo	ZUB -1	ZUB -2	ZUB-2GL	ZUB -3	ZUB-3GL	ZUB -4
Largo en mm	758	858	816	1227	1185	1562
Ancho en mm	475	675	717	675	717	675
Altura en mm	900	900	900	900	900	900
Peso en vacío kg	22	33	33	44	44	55
Datos eléctricos						
1 N CA 230 V 50 Hz, 16 A clase protección IP 43 Cable espiral 2,5 m con enchufe Schuko, 230 V						
Consumo nominal total de corriente en kW	0,765	1,530	1,530	2,295	2,295	3,060

5. Información relevante
Las condiciones eléctricas para la conexión en el lugar de uso han de coincidir con la placa de tipo del aparato.
Antes de cada encendido comprobar el aparato, el enchufe y la alimentación eléctrica en busca de desperfectos visibles – el aparato únicamente deberá ser utilizado en condiciones de funcionamiento perfectas.
No calentar nunca la artesa de mantenimiento de calor sin agua.
Antes de rellenar con agua (nivel de llenado 20 mm) cerrar sin falta el grifo esférico de desagüe.
Colocar del aparato en posición horizontal, de forma firme y segura. El cable de red habrá de estar accesible en todo momento, para poder desconectar la corriente en caso de emergencia. No tirar nunca del cable helicoidal.
Temperatura ambiental: Máx. +40 °C, mín. +2 °C.
Aparatos portátiles: Accionar los frenos de estacionamiento en los aparatos portátiles. Empujar con el elemento de agarre. No dejar rodar el aparato de forma incontrolada. No mover los aparatos elevándolos, no elevar sujetando el mango.
Limpieza: después de cada utilización. Antes de proceder a la limpieza del aparato desconectar la red eléctrica y dejar enfriar el aparato. No utilizar ningún aparato de limpieza a presión.
Temperatura de las comidas: Mantener las temperaturas conforme a HACCP. Tener en cuenta el tiempo máximo de mantenimiento de temperatura conforme a HACCP (2 horas). La temperatura de las comidas no deberá bajar de +65°C. Las comidas deberán ser servidas a una temperatura no inferior a +85 °C.

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!
Debido al constante desarrollo de nuestros productos, las figuras, los datos técnicos o los pasos para el funcionamiento pueden diferir ligeramente de la realidad.

Rieber
[la solución completa]

6. Funcionamiento

El carro de transporte está previsto para el transporte y reparto de comidas "in house".
Artesa(s) de mantenimiento de calor soldada sin fugas a la cubierta, aislada, calentamiento eléctrico (calentamiento en mojado). Artesa para mantenimiento de calor embutida, cada una con espacio para 1 cubeta GN de tamaño máx. GN 1/1, 200 mm de profundidad, artesa de calentamiento montada en la parte inferior, con calentador tubular, cada uno 765 W/230 V.
Cada artesa de calentamiento está provista de un grifo esférico de ½ ", salida hacia abajo.
Número de artesas de mantenimiento de calor 1 – 4, según modelo.
El carro dispone de un agarre de seguridad para el transporte.
Panel de control, cada uno con 1 termostato, regulable de + 30 a + 110°C, para cada artesa.
Parte inferior: Soporte abierto de tubos, con bandeja de CNS y protección antigolpes compuesta por cuatro esquinas protectoras. 4 ruedas directrices (2 con freno).

7. Puesta funcionamiento, limpieza, manera de proceder en caso de fallos, puesta fuera de servicio

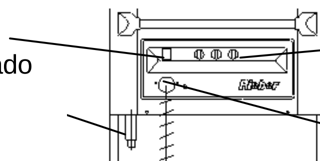
Primera puesta en funcionamiento:

- limpiar el aparato en profundidad (consultar capítulo "Limpieza")
- comprobar el funcionamiento del termostato (un clic al girar indica un funcionamiento intacto) comprobar el funcionamiento del interruptor del encendido/apagado y el grifo de desagüe.
- cerrar el grifo del desagüe (maneta en posición horizontal)
- rellenar la artesa(s) con 20 mm de agua (cada una aprox. 2 litros); los recipientes no deben flotar.
- conectar el enchufe Schuko a la caja del enchufe
- conectar el interruptor de encendido/apagado → la luz verde se encenderá → el aparato conectado
- Calentar el aparato unas 2 veces (sin carga) a la temperatura máxima durante 30 minutos.

Manejo

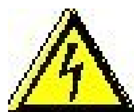
- colgar las cubetas Gastronorm desde arriba
- ajustar la temperatura deseada individualmente a través del termostato con el botón giratorio
- en caso de uso prolongado controlar el nivel de agua (20 mm) y si fuera necesario rellenar

Interruptor/ indicador



Limpieza

- poner los seguros de las ruedas.
- desconectar el enchufe
- abrir el grifo esférico (maneta vertical) y vaciar el agua en el depósito
- limpiar y aclarar la artesa
- cerrar nuevamente el grifo esférico
- en caso necesario tratar previamente las partes especialmente sucias
- limpiar el aparato por fuera con un paño húmedo
- limpiar completamente el carro



¡Advertencia!
Limpie el panel con los interruptores únicamente con un paño húmedo. La humedad no deberá penetrar en el panel de los interruptores. Seque el enchufe de red después de la limpieza.

Abrir/cerrar grifo desagüe

Maneta vertical: grifo abierto.
Maneta horizontal: grifo cerrado.
¡Atención! Abrir el grifo de desagüe únicamente para dicho fin.

Puesta fuera de servicio

- presionar el interruptor de encendido/apagado → la luz se apagará → el aparato estar desconectado
- extraer el enchufe de red e introducirlo en la caja de enchufe inactiva , para evitar que el cable helicoidal resulte dañado.
- depositar el agua en el depósito abriendo el grifo del desagüe.
  ¡Atención! antes de vaciar dejar enfriar el agua. En caso contrario podrían producirse quemaduras por el agua caliente.
- cerrar el grifo de desagüe

Piezas de repuesto

Consulte las piezas de repuesto en el Rieber-Online-Store, en http://shop.rieber.de.
También podrá encargar piezas de repuesto en nuestro departamento de asistencia técnica.

Otros

Si lo desea podrá solicitar los esquemas de conexiones y la declaración de conformidad.

1. Aansprakelijkheid en garantie
Voor garantieaanspraken aan de fabrikant gelden de actuele Verkoops- en leveringsvoorwaarden van de Firma Rieber GmbH & Co. KG. Ze zijn gebaseerd op de verkoops- en leveringsvoorwaarden die geldig zijn op de datum van de factuur.

Van de garantie zijn uitgesloten:
Alle ingebouwde delen die naargelang van hun toepassing een natuurlijk verbruik of een natuurlijke slijtage kennen (bv.: voedingskabels, wielbanden, stootbeschermingen van de hoeken).

2. Beknopte handleiding
De beknopte handleiding moet altijd in een leesbare toestand en volledig ter beschikking zijn op de plaats waar het toestel wordt gebruikt. Er moet gegarandeerd worden dat alle personen die activiteiten aan het toestel moeten uitvoeren, de beknopte handleiding op elk moment kunnen inzien

3. Reparatie / onderhoud

Reparatiewerk mag **alleen door de Service** worden uitgevoerd.
Bij storingen vragen we u **de klantendienst van de firma Rieber op de hoogte brengen. Geef daarbij het toesteltype en -nummer op (zie typeplaatje).** Gebruik alleen **originele reserveonderdelen en origineel toebehoren.**

Aanbevolen onderhoud: jaarlijks bij normaal gebruik.

4. Technische gegevens

Type / model	ZUB-1	ZUB-2	ZUB-2GL	ZUB-3	ZUB-3GL	ZUB-4
Lengte in mm	758	858	816	1227	1185	1562
Breedte in mm	475	675	717	675	717	675
Hoogte in mm	900	900	900	900	900	900
Leeggewicht in kg:	22	33	33	44	44	55
Elektrische gegevens						
1 N AC 230 V 50 Hz, 16 A Beschermingsgraad IP 43 Spiraalkabel 2,5 m, met geaarde stekker, 230 V						
Totale aansluitwaarde in kW	0,765	1,530	1,530	2,295	2,295	3,060

5. Belangrijke aanwijzingen
De plaatselijke elektrische aansluitvoorwaarden en de gegevens op het typeplaatje van het toestel moeten met elkaar overeenstemmen.
Voor elke start het toestel, de netstekker en het snoer op zichtbare schade controleren - het toestel mag alleen in onberispelijke staat worden gebruikt.
Warmhoudkuip nooit zonder water verwarmen.
Vóór het vullen met water (vulhoogte 20 mm) in elk geval de kogelaflaatkraan sluiten.
Opstelling van het toestel: waterpas, veilig en stabiel. De netstekker moet in elk geval toegankelijk zijn om in geval van nood de verbinding met het elektriciteitsnet te kunnen onderbreken. Nooit aan de spiraalkabel trekken.
Omgevingstemperatuur: max. + 40°C, min. +2°C.
Verrijdbare toestellen: bij verrijdbare toestellen de wielblokkeringen bedienen. Aan de duwhandgreep voortduwen. Toestel niet ongecontroleerd laten rollen. Toestellen niet dragen, niet aan de duwhandgreep opheffen.
Reiniging: na elk gebruik. Voor de reiniging het toestel scheiden van het elektriciteitsnet en laten afkoelen. Geen hogedrukreiniger gebruiken.
Temperatuur van de spijzen: temperaturen volgens de HACCP-voorschriften in acht nemen. Max. warmhoudduur volgens HACCP (2 uur) in acht nemen. De temperatuur van de spijzen mag niet onder +65°C dalen.
De gerechten moeten op een minimale temperatuur van +85°C in het toestel aangebracht worden.

Technische wijzigingen voorbehouden!
Door constante verdere ontwikkeling kunnen afbeeldingen, werkingsstappen en technische gegevens lichtjes afwijken.

Rieber
[goed opgelost]

6. Functie

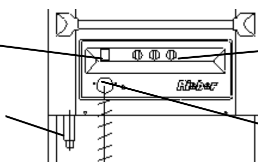
Aanvoerwagen voorzien voor het transport en de interne verdeling van maaltijden.
In het bovenblad naadloos ingelast warmhoudkuip(en), geïsoleerd, elektrisch te verwarmen (natte verwarming).
Diepgetrokken warmhoudkuip(en), passend voor telkens 1 GN-bak van maximaal GN 1/1, 200 mm diep, met onderaan ingebouwde verwarmingskuip, met buisvormige verwarmingselementen, telkens 765 W/ 230 V.
Elke warmhoudkuip uitgerust met kogelaflaatkraan ½", afloop onderaan.
Aantal warmhoudkuipen 1 - 4, volgens model.
Wagen met 1 veiligheidsduwhandgreep.
Schakelpaneel met telkens 1 thermostaat, regelbaar van +30 tot +110°C, per warmhoudkuip.
Onderstel: Open buizenframe, met chroomnikkelstalen plank en stootbeveiliging bestaande uit 4 stoothoeken.
2 zwenkwielen en 2 blokkeerbare zwenkwielen.

7. Inbedrijfstelling, reiniging, gedrag bij storingen, buitendienststelling

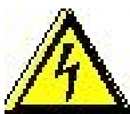
Eerste inbedrijfstelling:
- Toestel grondig reinigen (zie hoofdstuk Reiniging).
- De werking van de thermostaat controleren (als hij klikt bij het draaien werkt hij). Goede werking van de hoofdschakelaar (AAN/UIT) en de aflaatkraan controleren.
- Aflaatkraan sluiten (hendel horizontaal).
- De warmhoudkuipken 20 mm hoog met water vullen (telkens ongeveer 2 liter); de bakken mogen niet drijven.
- Geaarde stekker aan de plaatselijk aan te brengen geaarde contactdoos aansluiten
- Aan/uit-schakelaar indrukken → groen verklikkerlichtje brandt → het toestel is ingeschakeld.
- Toestel (zonder het te vullen) bij een max. temperatuur ong. 2 maal 30 minuten voorverwarmen.

Gebruik
- Gastronormbakken van langs boven inhangen.
- Gewenste temperatuur op de thermostaat door middel van een draaiknop voor elke warmhoudkuip instellen.
- Bij langer gebruik het waterpeil in de warmhoudkuip (20 mm) controleren en eventueel water bijvullen.

Schakelaar / thermometer



Reiniging
- De wielblokkeringen loszetten
- De netstekker uittrekken
- Kogelaflaatkraan openen (hendel verticaal) en het water in een emmer aflaten
- De kuip reinigen en uitspoelen
- De kogelaflaatkraan weer sluiten
- Eventueel sterk vervuilde plaatsen voorbehandelen
- Het toestel aan de buitenkant met een vochtige doek reinigen
- De wagen volledig laten drogen



Waarschuwing!
Veeg het schakelpaneel alleen met een vochtige doek af. Er mag geen vocht in het schakelpaneel indringen. Droog de netstekker na de reiniging af.

Aflaatkraan sluiten/openen
Hendel verticaal: aflaatkraan geopend.
Hendel horizontaal: aflaatkraan gesloten.
Attentie! Aflaatkraan alleen voor het aflaten van het water openen.

Buitendienst-stelling
- Op de aan/uit-schakelaar drukken → Verklikkerlichtje dooft →Toestel is uitgeschakeld
- Trek de netstekker uit en steek hem in de blinde contactdoos om een beschadiging van het spiraalsnoer te vermijden.
- Water door openen van de aflaatkraan in een emmer aflaten.
  Attentie! Het water laten afkoelen alvorens het af te laten. Anders is er gevaar voor verbranding door heet water.
- Aflaatkraan sluiten.

Reserve-onderdelen
U vindt reserveonderdelen ook in de "Rieber-Online-Store" onder http://shop.rieber.de.
Reserveonderdelen kunnen ook bij onze serviceafdeling worden besteld.

Overige
Schakelschema en conformiteitsverklaring kunnen desgewenst worden opgevraagd.

1. Responsabilità e garanzia
Per i diritti di garanzia nei confronti del costruttore valgono le condizioni di vendita e di fornitura della Ditta Rieber GmbH & Co. KG di volta in volta aggiornate. Base sono le condizioni di vendita e di fornitura in vigore alla data di fatturazione.

Dalla garanzia sono escluse:
Tutte le parti montate, soggette ad usura naturale durante il loro impiego o ad usura naturale o meccanica (p.es.: cavo di alimentazione, rivestimenti delle ruote, paraspigoli).

2. Istruzioni per l'uso succinte
Le istruzioni per l'uso devono sempre essere a disposizione in stato leggibile e completo nel sito di utilizzo dell'apparecchio. Va garantito che tutte le persone che devono svolgere attività sull'apparecchio possano prendere visione delle istruzioni per l'uso in qualsiasi momento.

3. Riparazione / Manutenzione

I lavori di riparazione possono essere effettuati **solo dall'assistenza**.
In caso di anomalie, informare il **Servizio Assistenza della Ditta Rieber, indicando il tipo ed il numero dell'apparecchio (vedi targhetta).** Utilizzare solo **ricambi originali, accessori originali.**

Manutenzione raccomandata: annuale in caso di normale utilizzo.

4. Dati tecnici

Tipo/Modello	ZUB-1	ZUB-2	ZUB-2GL	ZUB-3	ZUB-3GL	ZUB-4
Lunghezza in mm	758	858	816	1227	1185	1562
Larghezza in mm	475	675	717	675	717	675
Altezza in mm	900	900	900	900	900	900
Peso a vuoto in kg:	22	33	33	44	44	55
Dati elettrici						
1 N AC 230 V 50 Hz, 16 A Tipo di protezione IP43 Cavo a spirale lungo 2,5 m con spina Schuko, 230 V						
Assorbimento totale in kW	0,765	1,530	1,530	2,295	2,295	3,060

5. Importanti avvertenze
Le condizioni di allacciamento elettrico del posto e le indicazioni sulla targhetta dell'apparecchio devono concordare.
Prima di ogni avviamento controllare che apparecchio, spina di rete e cavo di alimentazione non presentino danni visibili – L'apparecchio può essere fatto funzionare solo in stato tecnicamente impeccabile.
Non riscaldare mai la vasca bagnomaria senza carico di acqua.
Prima di versare l'acqua, (altezza del livello 20 mm), è indispensabile chiudere il rubinetto di scarico.
Installazione dell'apparecchio in posizione orizzontale, sicura e stabile. La spina di rete deve essere accessibile in qualsiasi momento per poter interrompere il collegamento alla rete elettrica in caso d'emergenza. Non tirare mai l'apparecchio dal cavo a spirale.
Temperatura ambiente: max. +40 °C, min. +2 °C.
Apparecchiature mobili: Negli apparecchi mobili, azionare i dispositivi di blocco. Spingere l'apparecchiatura dal maniglione. Non lasciar rotolare l'apparecchio incontrollatamente. Non trasportare gli apparecchi, non sollevarli dal maniglione.
Pulizia: dopo ogni utilizzo. Prima della pulizia separare il collegamento a rete e far raffreddare l'apparecchio. Non usare idropulsori.
Temperatura delle vivande: Mantenere le temperature secondo HACCP. Rispettare la max. durata di conservazione in caldo secondo HACCP (2 ore). La temperatura delle vivande non deve scendere al di sotto di +65 °C.
Le vivande vanno introdotte con una temperatura iniziale di minimo +85 °C.

Con riserva di modifiche tecniche !
Per effetto di continui perfezionamenti, figure, fasi di funzionamento e dati tecnici possono differire leggermente.

Rieber
[buone soluzioni]

6. Funzione

Il carrello termico portavivande è previsto per il trasporto e la distribuzione del vitto nella casa.
Nel ripiano superiore sono saldati senza giunti vasca(vasche) bagnomaria, isolata(e), con riscaldamento elettrico (riscaldamento a umido).
Vasca(vasche) bagnomaria stampata(e), adatta ciascuna per 1 contenitore GN di misura max. GN 1/1, profondità 200 mm, con vasca di riscaldamento sottostante, con serpentina, ciascuna 765 W/ 230 V.
Ogni vasca bagnomaria dotata di rubinetto di scarico ½ ", scarico verso il basso.
Numero delle vasche bagnomaria 1 – 4, secondo il modello.
Carrello con 1 maniglione di sicurezza.
Pannello comandi con 1 termostato, regolabile da +30 a +110 °C, per ogni vasca bagnomaria.
Basamento: struttura tubolare portante aperta, con ripiano in acciaio inox e paraurti consistente in 4 paraspigoli.
2 ruote piroettanti e 2 ruote sterzanti con blocco.

7. Messa in funzione, pulizia, comportamento i caso di anomalie, messa fuori servizio

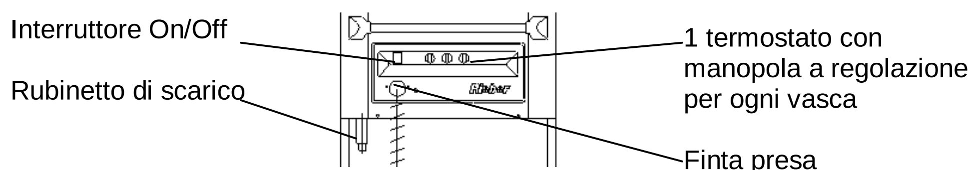
Prima messa in funzione:

- Pulire a fondo l'apparecchio (vedi Capitolo Pulizia)
- Controllare il funzionamento del termostato (un clic durante la rotazione sta ad indicare il regolare funzionamento). Controllare il funzionamento dell'interruttore On/Off e del rubinetto di scarico.
- Chiudere il rubinetto di scarico (posizione orizzontale della levetta)
- Versare 20 mm di acqua nella(e) vasca(vasche) bagnomaria (ca. 2 litri in ogni vasca); i contenitori non devono galleggiare.
- Collegare la spina alla presa Schuko (del cliente)
- Abbassare l'interruttore On/Off → la spia verde s'illumina →l'apparecchio è inserito
- Riscaldare ca. 2 volte per 30 minuti l'apparecchio (senza attrezzatura) alla temperatura massima.

Funzionamento

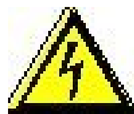
- Sospendere dall'alto i contenitori Gastronorm
- Mediante la manopola per ogni vasca bagnomaria regolare sul termostato la temperatura voluta
- In caso di funzionamento prolungato, controllare il livello dell'acqua nella vasca bagnomaria (20 mm) ed eventualmente rabboccarla.

Interruttori / Display



Pulizia

- Bloccare i dispositivi sulle ruote
- Sfilare la spina di rete
- Aprire il rubinetto di scarico (posizione verticale della levetta) e scaricare l'acqua in un secchio (del cliente)
- Pulire e sciacquare la vasca
- Richiudere il rubinetto di scarico
- Eventualmente pretrattare i punti molto sporchi
- Pulire l'apparecchio dall'esterno con un panno umido
- Lasciare asciugare completamente il carrello



Avviso!
Strofinare il pannello comandi solo con un panno umido. Nel pannello comandi non deve penetrare umidità! Dopo la pulizia asciugare la spina di rete.

Chiusura/apertura del rubinetto di scarico

Posizione verticale della levetta: rubinetto di scarico aperto.
Posizione orizzontale della levetta: rubinetto di scarico chiuso.
Attenzione! Aprire il rubinetto di scarico solo per scaricare l'acqua.

Messa fuori servizio

- Abbassare l'interruttore On/Off → la spia si spegne →l'apparecchio è disinserito
- Sfilare la spina di rete ed innestarla nella finta presa per evitare danni al cavo a spirale.
- Svuotare l'acqua nel secchio aprendo il rubinetto di scarico.
  Attenzione! Far raffreddare l'acqua prima di scaricarla. Altrimenti c'è il rischio di scottarsi con l'acqua calda.
- Chiudere il rubinetto di scarico

Parti di ricambio

Trovate le parti di ricambio nell'Online-Store Rieber al sito http://shop.rieber.de.
Le parti di ricambio possono essere ordinate anche nel nostro reparto assistenza.

Varie

Schemi delle connessioni e dichiarazione di conformità possono essere richieste all'occorrenza.

Vertretungen Inland (Domestic agents)

Baden-Württemberg Nord
Hans-Joachim Merkle
Am Steinenberg 33
D-72793 Pfullingen
Tel. (0 71 21) 79 80 71
Fax (0 71 21) 79 84 39
hans.merkle@rieber.de

Baden-Württemberg Süd
Martin Müller
Malteser Str. 24
D-72770 Reutlingen
Tel. (0 71 21) 38 55 95
Fax (0 71 21) 38 84 77
martin.mueller@rieber.de

Berlin
Rieber Vertriebszentrum Nord
Am Bohldamm 5
D-14959 Trebbin
Tel. (03 37 31) 8 59-0
Fax (03 37 31) 8 06 45
hartmut.gutt@rieber.de

Dresden
Rieber Vertriebszentrum Süd
Kieler Straße 41a
D-01109 Dresden
Tel. (03 51) 88 54 70
Fax (03 51) 8 80 78 34
gerhard.jacob@rieber.de

Frankfurt
Rieber Verkaufsbüro Mitte
Limburger Straße 74
D-65555 Limburg - Offheim
Tel. (0 64 31) 77 87-0
Fax (0 64 31) 77 87-29
hans.bien@rieber.de

Hamburg
Rieber Verkaufsbüro Nord
Willhoop 3
D-22453 Hamburg
Tel. (040) 55 49 21-0
Fax (040) 55 49 21-90
sacha.lindenberg@rieber.de

Twistringen
Verkaufsbüro Twistringen
Jörg Henkel
Zur Mühle 11
D-27239 Twistringen
Tel. (0 42 43) 9 56 91
Fax (042 43) 9 56 92
joerg.henkel@rieber.de

Hannover
Rieber
Verkaufsbüro Hannover
Hannoversche Straße 34
D-30916 Isernhagen
Tel. (05 11) 61 00 30
Fax (05 11) 61 09 31
wolfgang.hirsch@rieber.de

Köln
Rieber Vertriebszentrum West
Siemensstraße 1-5
D-50259 Pulheim
Tel. (0 22 38) 30 24-0
Fax (0 22 38) 30 24-24
werner.juhnke@rieber.de

Lotte
Andreas aus dem Moore
An der Dorfkirche 39
D-49504 Lotte
Tel. (0 54 04) 99 79 79-1
Fax (0 54 04) 99 79 79-2
andreas.aus-dem-moore
@rieber.de

München
Karl Schwappacher
Schmeller Straße 3
D-85301 Schweitenkirchen
Postfach 27
D-85299 Schweitenkirchen
Tel. (0 84 44) 15 35
Fax (0 84 44) 70 83
karl.schwappacher.partner
@rieber.de

Tochtergesellschaften (Subsidiaries)

Österreich
Austria
Rieber + Grohmann GesmbH
Seybelgasse 13
A-1230 Wien
Tel. + 43 [0] 1/ 8 65 15 10
Fax + 43 [0] 1/ 8 65 15 10-10
www.rieber.at
office@rieber.at

Schweiz
Switzerland
Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Straße
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. + 41 [0] 71/ 868 93 93
Fax + 41 [0] 71/ 866 27 37
www.rieber.ch
mail@rieber.ch

Niederlande
Netherlands
Rieber Benelux B. V.
Kamerlingh Onnesweg 2
NL-2952 BK Alblasserdam
Tel. + 31 [0] 78/ 6 91 83 05
Fax + 31 [0] 78/ 6 93 14 39
www.rieber.de
jerry.hol@nl.rieber.de

Frankreich
France
Rieber SARL
8, rue du Périgord
B. P. No. 37
F-68272 Wittenheim Cedex
Tel. + 33 [0] 3 89/ 62 50 60
Fax + 33 [0] 3 89/ 57 17 94
www.rieber.de
daniel.rewell@fr.rieber.de

Großbritannien
Great Britain
BGL-Rieber Ltd.
Unit 6 Lancaster Park
Industrial Estate, Bowerhill,
Melksham
GB-Wiltshire SN12 6TT
Tel. + 44 [0] 1225/ 70 44 70
Fax + 44 [0] 1225/ 70 59 27
www.rieber.de
sales@bglrieber.co.uk

Tschechien
Czech Republic
Rieber s.r.o.
Pod Zvahovem 25 A
CZ-152 00 Praha 5
Tel. + 420 [0] 2/ 51680589
Fax + 420 [0] 2/ 51680631

Hpetra.heresova@riebercz.cz

Polen
Poland
Gastromedia Sp.z.o.o.
ul. Sobocka 19
PL-01-684 Warszawa
Tel. + 48 [0] 22/ 8 33 87 07
Fax + 48 [0] 22/ 8 33 87 22
www.gastromedia.pl
gastro@gastromedia.pl

Vertretungen (Agencies)

Italien
Italy
Rational Distribution S.r.l.
Via Giotto 6 B
Zona Commerciale Sud
I-39100 Bolzano
Tel. + 390 [0] 471/ 93 13 31
Fax + 390 [0] 471/ 93 15 91
www.rational.it
staff@rational.it

Spanien
Spain
Oms y Vinas SRC
Carrer Pere IV, 459
E-08020 Barcelona
Tel. + 34 [0] 93/ 2 78 09 60
Fax + 34 [0] 93/ 2 78 12 02
www.oyv.es
oyv@oyv.es

Polen
Poland
Tanake S.A.
ul. Pulawska 426
PL-02-884 Warszawa
Tel. + 48 [0] 22/ 3 36 90 00
Fax + 48 [0] 22/ 3 36 90 09
www.tanake.com.pl
tanake@tanake.com.pl

Herstelleradresse (Manufacturer's address)

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D – 72770 Reutlingen
Tel. +49 [0] 7121 / 518 - 0
Fax +49 [0] 7121 / 518 - 302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Stempel des Fachhändlers
(Dealer stamp)

ZNW 11898987,000,01 01/2005
Nr.: 36640301/